



Título: Análise de perigos e pontos críticos de controle – estudo de caso

Aluna: Debora Almeida Rosa

Orientador: Bernardo de Sá Costa

RESUMO

Atualmente os controles de qualidade são voltados para a prevenção dos contaminantes em todo o processo produtivo, retomando as condições planejadas assim que um desvio seja percebido. Sendo as ferramentas de Boas Práticas de Fabricação, os Procedimentos Operacionais Padronizados e o sistema de Análise e Perigos e Pontos Críticos de Controle, os indicados para a se obter a garantia da segurança dos alimentos, controlando a contaminação de cunho biológico, químico e físico. No Brasil, as BPF e o APPCC são programas exigidos pelos órgãos competentes; ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e MAPA (Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento), conforme a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e a Portaria 46 de 10 de fevereiro de 1998, que aborda o uso do APPCC. Este trabalho tem por finalidade direcionar um estudo de caso que aborda a aplicação do plano APPCC em uma linha de produção de massa de pizza fresca, em uma indústria alimentícia na cidade de Volta Redonda- RJ. Tal estudo foi realizado por meio de revisões bibliográficas, a fim de se obter base para a elaboração do referente plano. Seguindo a metodologia do sistema APPCC, foram levantados todos os contaminantes que pudessem ocorrer e, de alguma forma, afetar o consumidor, dando início aos procedimentos pertinentes. Com os perigos identificados, utilizou-se uma sequência lógica de perguntas para que os perigos pudessem ser classificados em críticos ou não, estabelecer limites e ações de monitoramento, ações corretivas, encontrando no total 3 PCC's deles, dois de cunho físico (presença de material de sacaria e metais na massa) e um químico (óleo lubrificante). Com tais medidas alinhadas, o plano APPCC passou por uma auditoria para que o mesmo fosse avaliado por completo e medidas adicionais pudessem ser acrescentadas e outras corrigidas caracterizando os passos de registro e verificação do mesmo

Palavras-chave: APPCC, contaminação, perigos, qualidade, segurança dos alimentos